

Hvid chokolade- og vaniljemousse i spøgelse (Halloween)

Ingrédients

- 65g fuldfed mælk
- 3g gelatine
- 225g Ivory chokolade
- 250g fløde
- 1 vaniljestang
- 200g fløde
- 20g flormelis
- 1 chokolade-cigarett eller mikado pr. mousse

Préparation

1. Hvis du leder efter en hurtig og nem opskrift til Halloween med (eller uden) børn, er du kommet til det rette sted!
2. Her er der ikke noget falsk hjerne eller blodige fingre (det er ikke rigtig min kop te), men små mousse med hvid chokolade i spøgelsesstil, super nemme at lave, som vil glæde både store og små. Ingredienser : Jeg har brugt vanilje Norohy, chokolade chips og Ivory chokolade fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Forberedelsestid : 30 minutter + minimum 2 timers hvile. For 6 personer : Mousse med hvid chokolade & vanilje : fuldfed mælk, gelatine, Ivory chokolade, fløde, 1 vaniljestang. Lad gelatinen rehydrere i koldt vand.
4. Smelt forsigtigt den hvide chokolade (det gør ikke noget, hvis den ikke er helt smeltet).
5. Varm mælken op med kornene fra vaniljestangen.
6. Tilsæt den rehydrerede gelatine til den varme mælk, og hæld den derefter i flere omgange over den smeltede chokolade, mens du blander godt hver gang.
7. Afslut med en stavblender, hvis muligt, for at få en glat og skinnende ganache.
8. Når ganachen er omkring 50°C, pisk fløden til en ikke for fast flødeskum og tilsæt den forsigtigt til ganachen.
9. Hæld den opnåede mousse i individuelle glas (eller i en stor skål for at lave en skov af spøgelser at dele).
10. Lad den krystallisere i køleskabet.
11. Flødeskum : fløde, flormelis. Pisk fløden til flødeskum med flormelis, og gå straks videre til finishen.
12. Finishen : 1 chokolade-cigarett eller mikado pr.
13. mousse. Chokolade chips til øjnene. Når moussen er krystalliseret, og flødeskum er pisket, sæt chokolade-cigaretten i midten af hver mousse.
14. Smør derefter flødeskum rundt om (du kan bruge en sprøjtepose, men også gøre det simpelthen med en ske).
15. Tilsæt "øjnene", og så er det tid til at nyde!